

QUIBE DE FORNO À LA FILATTE

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
5 dentes de alho moído ou alho picado
3 cebolas picadas ou mais, a gosto
1/2 kg de trigo para quibe, que deve ficar 1 hora de molho
Coentro a gosto
Tempero (sabor ami azul)
Azeite

MODO DE PREPARO

Coloque o trigo de molho em água fervente durante uns 50 minutos. Cubra-o de água e deixe secar!
Escorra o trigo , misture todos os ingredientes da massa muito bem até o tempero. Colocando azeite aos poucos.
Os ingredientes devem estar bem picadinhos.
Coloque em uma assadeira ou refratário.
Regue com mais azeite de oliva.
Leve ao forno regular por aproximadamente 30 a 40 minutos ou até estar bem assado
Corte ainda na assadeira e sirva.
Dicas: Acompanhe com arroz branco com um pouco de salsinha fresca bem picada colocada em cima do arroz
Sirva também uma salada verde se assim desejar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55110-quibe-de-forno-a-la-filatte.html>